426/66

a analysis and a takan ta a disa dia a making piyek Boomon Andorok tina ana kentana a ta a dia gilaping bahagi and the state of t

**PUB-NO:** 

DE019963844A1

**DOCUMENT-**

DE 19963844 A1

**IDENTIFIER:** 

TITLE:

Deep frozen food cube consists of eg coffee, tea, juice, cocoa,

soup, sauce, dressings etc, and can be thawed using water or

microwaves

**PUBN-DATE:** 

September 13, 2001

**INVENTOR-INFORMATION:** 

**NAME** 

**COUNTRY** 

DIETTRICH, WOLFGANG DE

**ASSIGNEE-INFORMATION:** 

NAME

COUNTRY

DIETTRICH WOLFGANG DE

APPL-NO:

DE19963844

APPL-DATE: December 30, 1999

PRIORITY-DATA: DE19963844A (December 30, 1999)

INT-CL (IPC): A23G009/00, A23G009/02

EUR-CL (EPC): A23G009/02

## **ABSTRACT:**

CHG DATE=20020503 STATUS=N>A deep frozen food cube consists of e.g. coffee, tea, juice, cocoa, soup, sauce, dressings, etc. The cube can be thawed in water or by using microwaves.





® BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

- ® Offenlegungsschrift
- ® DE 199 63 844 A 1

ITT (5) Int. Cl.<sup>7</sup>: A 23 G 9/00 A 23 G 9/02

(1) Aktenzeichen:

199 63 844.6

2 Anmeldetag:

30. 12. 1999

(3) Offenlegungstag:

13. 9.2001

7 Anmelder:

Diettrich, Wolfgang, 49809 Lingen, DE

® Erfinder:

gleich Anmelder

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(4) Tiefkühlkostwürfel

10

Land Brown Blood Brown Brown

## Beschreibung

## 1.1 Eutektionisch Kalt- und Heizgerät

melde ich hiermit gleichzeitig mit als Weltneuheit an.

1.2 Eiskrem-Eier

Eiskrem-Ostereier

1.3 Eiskrem-Negerküsse

Produktionsweise in allen Geschmacksrichtungen und allen Qualitäten wie Eiskrem, Milchspeiseeis, Einfach-Eiskrem, Fruchteis, Sahne-Eiskrem, auch mit Cocosfettglasur, 15

bestehend aus Instant-Produkt tiefgefroren und zu einer Form (auch Würfel) geformt, das in Produktionsweise also tiefgefroren wird wieder mit Wasser auch in der Mikrowelle wieder aufgetaut und heiß gemacht werden kann, aber auch 20 durch Eutektionisch Kalt- und Heizgerät, ummantelt wie bei der Mikro-Welle. Eutektion ist lediglich das umgekehrte Verfahren der Herd-Technik. Ein solches von mir als Erster und Einzigster weltweit erfundenes Gerät produziert somit bei hoher Qualität gleichzeitig nacheinander ein köstliches 25 z. B. aus dem Tiefkühlkost-Saftwürfel-Kaltgetränk und aus dem z. B. Tiefkühlkost-Kaffewürfel ein köstliches Heißge-

MAGGI-Produktion ist veraltet, sie kennen dieses Produkte aus der Werbung.

Im übrigen hat man beim Tiefkühlkostwürfel ewige Haltbarkeit. (In der Waschmittelproduktion gibt es sowas in einem ganz anderem Verfahren, aber auch sehr erfolgreich in Tablettenform). Aus diesem Grunde wird der Tiefkühlkostwürfel nicht nur in Würfelform hiermit zum Patent ange- 35 meldet. Hinzuweisen ist noch, daß man beim Tiefkühlkostwürfel gleichzeitig eine ganz genaue Portionierung hat, interessant auch für Hotels und die ganze Gastronomie, wobei kein Schwund entsteht, gleichzeitig diesbezüglich analog lange Lebensdauer (Haltbarkeit, Produkt braucht nicht ausgetauscht werden) des Produktes bei hoher fortwährender Qualität.

## Patentansprüche

Tiefkühlkostwürfel auch als

- a) Kaffeewürfel
- b) Teewürfel
- c) Saftwürfel d) Kakaowürfel
- e) Suppen-, Soßen-, Dressingwürfel
- f) Brühwürfel

45

30

50

55